

BLANCO COOK

Откройте для себя Flexiligence с интеллектуальной системой приготовления пищи, которая с максимальной гибкостью соответствует ежедневным требованиям.

Flexiligence в голове

Точное решение для вашей бизнес-идеи: BLANCO COOK предлагает индивидуальные конфигурации по размерам, мощности и оснащению.

Flexiligence в пространстве

Свободный выбор места: BLANCO COOK объединяет в одной системе тепловую обработку продуктов и вытяжку.

Flexiligence во времени

Меняющиеся блюда с раннего утра до позднего вечера и всегда свежие: BLANCO COOK позволяет по необходимости варьировать и менять оснащение и оборудование.

Flexiligence в оформлении

Для создания приятной атмосферы: BLANCO COOK предлагает индивидуальные возможности оформления с точки зрения материала и цвета, подходящие к стилю вашего дизайна.

Flexiligence в организации

Облегчение выполняемых работ: благодаря продуманной эргономике, рациональному разделению поверхностей и практичным принадлежностям BLANCO COOK приносит в рабочие процессы эффективность и структурированность.

Flexiligence в чистке

Минимум затрат на чистку: BLANCO COOK отличается гигиеничными поверхностями и легко доступными, пригодными для мытья в посудомоечной машине компонентами, которые снимаются без инструментов.

Flexiligence в мобильности

Сегодня здесь, завтра там: BLANCO COOK может следовать за вами повсюду.



FLEXIBILITY+INTELLIGENCE
FLEXILIGENCE

BLANCO COOK I-flex

BLANCO COOK classic

BLANCO COOK classic

BLANCO COOK I-flex

Рекомендации к применению

Выпуск продукции	От среднего до высокого, использование в течение всего дня, а также для обслуживания в часы пик	От малого до среднего, использование в течение всего дня
Ассортимент блюд	Постоянный ассортимент блюд в течение дня или меняющийся в течение недели	Постоянный ассортимент блюд или меняющийся в течение дня
Мобильность и применение	Передвижная кулинарная станция для свободного размещения в помещении, в основном для эксплуатации на постоянном месте	Мобильная кулинарная станция компактных размеров и небольшого веса, в том числе для выездного использования или для кейтеринга

Тепловые аппараты

Варочная зона	Сменные высокопроизводительные настольные тепловые аппараты	Встроенная индукционная плита
Количество зон приготовления	Для 2, 3 или 4 настольных тепловых аппаратов BC classic 2.1, 3.1, 4.1	1, 2 или 3 индукционные плиты BC I-flex 1 (230 В), 2, 3
Варочные принадлежности	Большой выбор: 13 различных настольных тепловых аппаратов разной мощности и размеров – устанавливаются в станцию и подключаются к ее розеткам	Простое размещение на индукционной плите способных к индукционному нагреву тепловых надставок

Исполнение

Подключение к электросети	400 В / от 16 А до 63 А	230 В / 16 А и 400 В / 16 А
Вес	195–225 кг (без настольных тепловых аппаратов)	130–150 кг
Исполнения	<ul style="list-style-type: none">• Передвижные• Стационарные на опорных ножках	<ul style="list-style-type: none">• Передвижные• Мобильные (для выездного использования), исполнение To-go• Стационарные на опорных ножках• Встраиваемые, исполнение Built-in
Рабочие поверхности	<u>Вытяжной мост:</u> много места для сервировки и раздачи блюд <u>Зона приготовления пищи:</u> слева и справа от тепловых аппаратов много места для выставления и раскладки блюд	<u>Вытяжной мост:</u> много места для сервировки и раздачи блюд
Нижняя часть	<ul style="list-style-type: none">• как место для хранения с нижней полкой• для подкатного холодильного стола• для создания горячих запасов с помощью BLANCOTHERM	<ul style="list-style-type: none">• для хранения и создания запаса тепловых надставок• и/или с блоком выдвигаемых ящиков
Материал	Вытяжной мост, рабочие поверхности и нижняя часть полностью из нержавеющей стали	Вытяжной мост и рабочие поверхности из нержавеющей стали, нижняя часть из оцинкованной тонколистовой стали с порошковым покрытием



BLANCO COOK classic



BLANCO COOK I-flex

BLANCO COOK I-FLEX ДЕТАЛИ



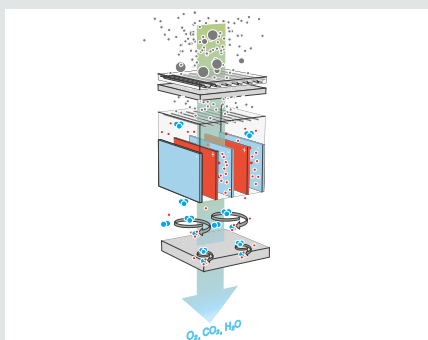
Кулинарная станция BLANCO COOK I-flex с эффективной встроенной индукционной техникой (до трех варочных панелей) предоставляет большой простор для действий. Тепловые надставки в различных исполнениях легко устанавливаются и быстро заменяются.

Благодаря компактным размерам и встроенной вытяжке эта кулинарная станция легко размещается даже на небольшой площади. В мобильном исполнении «to go» кулинарная станция BLANCO COOK I-flex лучше всего подходит для кейтеринга и выездного использования.



Привычное управление

Каждая индукционная плита состоит из двух зон нагрева, которые можно регулировать ручками независимо друг от друга. При желании регулировку обеих зон нагрева можно объединить. На дисплее показан соответствующий уровень мощности.



Опционально: фильтрующая система ION TEC

ION TEC фильтрует тончайшие аэрозоли, запахи и даже сизый дым. Это также продлевает срок службы угольных фильтров.



Практичная брызгозащита

Предлагаемая в стандартной комплектации брызгозащита из безопасного стекла ESG для облегчения чистки откидывается вниз.



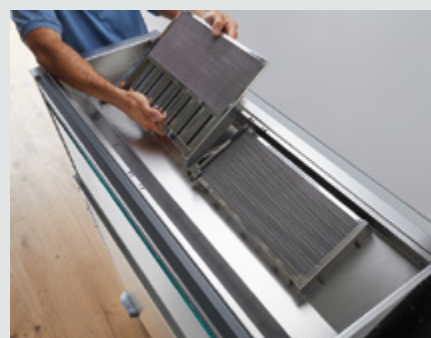
Места для хранения в стандартной комплектации

Нижняя часть разделена на секции с опорными уголками и дном. Здесь можно хранить варочное оборудование, которое должно быть всегда под рукой для быстрого использования.



Выдвижные ящики для продуктов

В опциональном блоке с двумя выдвижными ящиками можно установить габаритные с подготовленными ингредиентами. В ящик можно положить эвтектические плитки для хранения продуктов в охлажденном виде.



Легкая чистка фильтра

Фильтрующие кассеты, состоящие из жирового и металлического сетчатого фильтра, снимаются без инструментов и моются в посудомоечной машине. Через закрываемое пробкой сливное отверстие можно слить жир.

BLANCO COOK I-FLEX

- Мобильная кулинарная станция со встроенной индукционной плитой и мощной многоступенчатой системой фильтрации
- Большой ассортимент принадлежностей
- Опционально с фильтрующей системой ION TEC

Модель	Описание	Вместимость	Размеры Ш x Г x В (мм)	№ для заказа
BC I-flex 1	1 встроенная индукционная плита, передвижная, колеса ø 75 мм	2 зоны нагрева	925 x 678 x 1306 мм	575 025
BC I-flex 1 to go	1 встроенная индукционная плита, передвижная, колеса ø 125 мм	2 зоны нагрева	1020 x 746 x 1366 мм	575 064
BC I-flex 1 built-in	1 встроенная индукционная плита, с опорными ножками и цокольными панелями	2 зоны нагрева	925 x 678 x 1306 мм	575 026
BC I-flex 2	2 встроенные индукционные плиты, передвижная, колеса ø 75 мм	4 зоны нагрева	925 x 678 x 1306 мм	575 013
BC I-flex 2 to go	2 встроенные индукционные плиты, передвижная, колеса ø 125 мм	4 зоны нагрева	1020 x 746 x 1366 мм	575 015
BC I-flex 2 built-in	2 встроенные индукционные плиты, с опорными ножками и цокольными панелями	4 зоны нагрева	925 x 678 x 1306 мм	575 021
BC I-flex 3	3 встроенные индукционные плиты, передвижная, колеса ø 75 мм	6 зон нагрева	1255 x 678 x 1306 мм	575 017
BC I-flex 3 to go	3 встроенные индукционные плиты, передвижная, колеса ø 125 мм	6 зон нагрева	1350 x 746 x 1366 мм	575 019
BC I-flex 3 built-in	3 встроенные индукционные плиты, с опорными ножками и цокольными панелями	6 зон нагрева	1255 x 678 x 1306 мм	575 023

